



CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les services complexes

En restauration, traditionnelle et gastronomique, le service à l'assiette est répandu. Toutefois, pour se démarquer de la concurrence et démontrer son savoir-faire, un restaurateur peut décider d'appliquer un service plus élaboré.

Par exemple :



a.



b.



c.



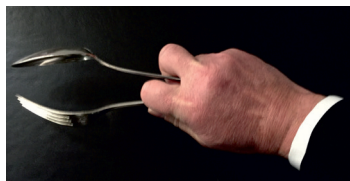
d.

2 Les savoir-faire du personnel

Ces techniques exigent une réelle maîtrise des gestes professionnels, notamment :



.....



Manipulation de la pince :

.....



.....



.....